

닭고기 요리와 소스



최형욱 과장
(주)하림 연구팀

1. 소스의 분류 및 종류

소스의 어원은 라틴어의 'Sal' 에서 유래했으며 소금을 뜻하는 말이다. 그 근본역할은 요리의 풍미를 더해 주는데 있으며 대부분 양식요리의 생명은 소스의 맛에 의해 결정된다 해도 과언이 아닐 것이다.

소스의 종류는 수백종에 이르나 기본적으로 크게 나누어 베샤멜, 벨루테, 에스파놀, 홀렌다이즈 등 5가지 모체 소스로 나눌 수 있으며, 부재료에 따라서 다양한 파생소스가 나온다.

그러나 대표적인 모체가 되는 소스를 보면(서양요리 기준),

- ① 베샤멜소스군(bechamel sauce group)
- ② 벨루테 소스군(veloute sauce group)
- ③ 브라운 소스군(brown sauce group)
- ④ 응용 브라운 소스(small brown sauce)
- ⑤ 토마토 소스군(tomato sauce group)
- ⑥ 응용 토마토 소스군(small tomato sauce group)
- ⑦ 홀렌다이즈 소스군(the hollandaise sauce group)
- ⑧ 응용 홀렌다이즈 소스군(small hollandaise sauce group)
- ⑨ 화이트 버터소스와 로스 버터소스(beurre balance and beurre rouge sauce)
- ⑩ 팬 그레이비 소스(pan gravy sauce)
- ⑪ 쿠올리 소스(coulis sauce)
- ⑫ 혼합버터소스(compound butter) 등이 있다.

소스는 지역의 특색에 따라서 많은 차이가 있는데 열대성 기후의 소스들은 대부분 향이 짙은 것이 특색이며, 추운 곳에서는 지방의 함량이 많은 것이 특징이라 하겠다.



또한 소스를 다음과 같이 구분할 수도 있다. 위에서 말한 종류 및 구

분은 대부분 서양요리에 사용되는 소스의 구분법이라면, 아래서 구분법은 현재 우리나라에서 주로 사용되어지고 한국인들이 즐겨 찾는 소스를 크게 구분한 것이다.

어쩌면 실생활에서 흔히 볼 수 있는 소스를 구분했다고 보면 될 것이다.

소스 베이스의 대부분은 소나 돼지, 닭, 어류의 뼈와 스파이스, 야채를 이용하여 스톡을 만들어 그 베이스를 이용해 다시 유제품(우유, 치즈) 또는 토마토나 지역에서 즐기는 야채를 첨가하여 소스를 만들어 사용한다.

소스는 주원료의 이취를 없애고 풍미를 올려서 먹는 사람의 눈과 입을 즐겁게 해주는 요리의 품격 완성이라 하겠다.

- ※ 소스류 : 스테이크 소스, 돈가스 소스, 스파게티 소스, 치킨가스 소스, 칠리 소스, 토마토 소스, 데리야끼 소스, 양념치킨 소스, 바비큐 칠리 소스, 머스타드 소스, 닭강정 소스, 피자 소스, 풍두 소스, 치즈 소스, 크림 스파게티 소스, 햄버거 스테이크 소스, 간장 소스, 스위트 칠리 소스, 스위트 머스타드 소스, 가쓰오 부시 소스, 굴 소스, 케첩 등

양념류는 고추장, 된장, 간장을 기본원료로 치킨이나 불고기, 돼지 뼈를 이용한 스톡을 사용하여 주로 고기를 재우고 끓이는 용도로 사용한다.



텐더스틱과 머스타드 소스 ▶

- ※ 양념장류 : 불고기 양념, 떡갈비 양념, 생선 조림 양념, 탕수육 양념, 오리 주물럭 양념, 고추장 양념, 닭볶음탕 양념, 불닭 양념, 해물 찜 양념, 순두부 양념, 떡볶이 양념, 비빔밥 소스, 김치 소스, 제육 볶음 양념 등

드레싱은 오일을 이용한 것과 오일이 들어가지 않은 종류가 있고, 샐러드와 먹을 때 전체적으로 부드러운 맛을 느낄 수 있게 접근해서 사용하고 있다.

- ※ 드레싱 종류 : 오리엔탈 소스, 후르츠 키위 드레싱, 파인애플 드레싱, 올리브 드레싱, 싸우전드 드레싱, 어니언 드레싱, 유자 레몬 드레싱, 애플 드레싱, 콘 샐러드 드레싱, 해초 드레싱, 마요네즈, 아일랜드 드레싱, 샬사 드레싱, 딸기 드레싱, 메론 드레싱, 만다린 오렌지 드레싱, 타르타르 드레싱, 스위트 칠리 드레싱 등

기타 오일을 사용하는 경우도 있는데 참치에서 추출한 오일이나 올리브 오일에서 추출한 오일을 요리에 사용되는 경우도 있다.

2. 닭고기와 소스의 관계

이처럼 소스의 종류는 어떻게 분류하는가, 어

F.o.o.d..T.r.e.n.d.

면 범위까지인가에 따라 너무 다양하고 범위가 넓다고 할 수 있다.

육류와 소스와의 관계는 밀접하다고 볼 수 있다. 육류에 사용되어지는 소스는 육류맛을 더욱 보강해주고 또는 그 잡냄새를 없애는데 이용되어지기도 한다.

흔히 먹는 삼겹살에도 쌈장이나 기름장이 사용되어지는 걸 보면 소스는 식문화에서 빠질 수 없는 중요한 역할을 한다고 볼 수 있다.

닭고기의 경우 1980년대 이후에는 조리방법이 백숙이나 삼계탕 등 문화에서 후라이드 치킨, 양념치킨으로 식문화 변환되면서 본격적으로 소스를 사용하게 되었다.

최근에는 머스터드 소스나 칠리 소스 등 딥소스(찍어먹는 소스)를 사용하는 치킨체인점이나 이러한 것을 사용하는 가공제품도 많이 접할 수 있다.

특히 닭고기의 요리문화 발전, 트렌드는 소스의 방향과 비슷한 경우를 최근 치킨의 식문화에서 알 수 있다.

앞에서도 말한 바와 같이 후라이드치킨(튀김닭)에서 그 후라이드치킨에 양념을 발라 만든 양

념치킨이 유행했으며, 춘천닭갈비라는 지역식문화도 역시 고추장, 고추가루를 기본으로 하는 요리문화는 지금까지도 이어져 내려오고 있으며, 이 뿐만 아니라 안동찜닭도 역시 간장을 기본으로 하는 소스에서 출발한 것이다. 최근에서 매운 맛을 내는 불닭이나 마늘, 간장소스를 이용하는 튀김닭도 역시 소스에서 그 맛을 기본으로 하고 있다

이러한 소스문화의 변화에 따라 닭고기의 조리나 요리방법도 크게 달라지고 있고 이를 이용하는 조리기구도 달라지고 있다.

닭고기에 사용되어진 소스는 처음에는 튀김닭에 소스를 발라서(양념 소스, 머스터드 소스, 칠리 소스 등) 먹는 문화에서 소스자체를 양념으로 하여 튀기지 않고 그릴이나 바비큐로 즐기는 문화도 점점 많아지고 있다.

할인 매장에 가보면 닭고기이나 돼지족발 등을 바비큐나 그릴하여 즉석 조리제품으로 판매되고 있는 것을 보아도 알 수 있다. 이때 역시 빠지지 않는 게 소스도 동봉되어 판매되고 있다. 특히 튀김제품에 소비자들이 거부반응(트랜스 지방산, 아크릴 아미드의 위해성의 문제제기)에 따라



양념치킨



폴소스 닭고기 수삼 샐러드



머스터드 소스 닭가슴살구이



사과소스 닭가슴살구이

치킨산업도 튀김제품보다는 그릴, 바비큐, 전자 레인지용 제품 또는 상품으로 변환하려는 노력을 보이고 있는 게 현실이다.

예를 들면 요즘은 튀김제품, 햄버거를 판매하는 패스트푸드점이나 그릴, 바비큐를 주로 판매하는 패밀리 레스토랑이 더 찾아가는 모습이 이를 말할 수 있을 것이라 생각된다.

3. 닭고기 요리와 소스의 발전방향

앞에서 언급한 바와 같이 육류, 특히 닭고기와 소스의 관계는 깊다.

닭고기를 튀기거나, 굽거나, 삶아서 먹든 간에 찍어먹는 소스, 발라먹는 소스, 구울 때 필요한 소스, 염장할 때 쓰는 소스 등 다양하게 사용하고 있다.

그런데 이러한 닭고기 요리는 대부분 가정에서 요리시 소스를 응용하기에는 보편화되지 않았다. 패밀리 레스토랑의 바비큐 치킨이나, 그릴링 제품 같은 것은 집에서 요리하기에 번거롭거나 요리에 맞는 소스를 일반 소비자(가정주부)가 찾기 쉽지 않기 때문이다.

현재 식문화는 사회구조, 경제 상황 등 여러 가지에 의해 영향을 받는다. 요즘은 독신자와 맞벌이 가정이 늘어감에 따라 나홀로 식사 및

외식문화 발달에 따라 상반된 현상도 있다.

앞으로 패밀리 레스토랑의 제품을 일반가정에서 손쉽게 접할 수 있는 제품개발이 필요할지도 모른다. 적당히 염지된 닭고기에 소스가 발라진 제품을 집에서 전자 레인지나 가스 오븐 등을 이용해 맛을 즐길 수 있는 분야도 필요해질 것이다. 실제로 현재 할인매장 등에서 소스와 함께 판매되는 닭고기 제품의 등장도 이점을 노린 틈새시장일지도 모른다.

일반 소비자들의 입맛이 점점 다양해지는 요즘 이에 맞게 대처할 수 있는 방안이 바로 소스의 개발과 다양화에서 찾을 수 있으리라 예상해 본다.



고추장 바비큐 ▲

[참고자료] 소스를 만드는 기본방법(서양요리소스기준)

소스의 구성을 살펴보면 주재료를 이용하여 뽑은 fond와 소스로서 적당한 농도를 갖추기 위한 리에종의 결합으로 되어있다 하겠다. 부재료의 첨가에 따라 파생 소스가 탄생된다.

이렇게 만들어진 소스는 와인, 식료, 부재료 등 모든 구성요소들이 조화있게 결합하여 그 소스의 독특한 맛을 창출한다 할 수 있다.

또한 소스의 조리시 주의해야 할 것은 소스의 농도, 광택, 색채 등 모든 요소가 잘 조화를 이루어야 한다.

현대 소스의 특징이라 하면 너무 기름지지 않아야 하며, 인공적이 아닌 주재료의 순수한 맛을 느낄 수 있어야 하고 색채는 주재료와 접시, 소스 색깔이 잘 조화를 이룰 수 있도록 해야 하며 시각적으로 혐오감을 주는 색채는 피해야 한다.

몇 가지 소스를 제외하고는 대부분 소스가 다음과 같은 방법으로 만들어진다.

1. 기본방법

- ① 육수를 만든다.
- ② 농도 조절을 위해 매개체를 사용하여 맛과 향, 모양을 만든다.
- ③ 소금과 후추로 간을 하고 필요한 향을 첨가한다.

위에서 말한 모체소스그룹 중에서도 홀랜다이즈 소스를 제외한 모든 소스는 그 자신보다 다른 파생소스로서 요리에 사용되는 경우가 많다. 이와 같은 모체 소스에서 발생되지 않은 소스는 과일이나 야채와 같은 재료를 갈거나 퓨레 형식으로 쿠올리(coulis)라고 하는 방식으로 요리에 사용한다.

이외에도 프렌치 버터소스와 같이 와인이나 식초를 조려서 버터와 혼합한 즉석소스가 하나의 주류를 이르고 있지만 어디까지나 모체 소스군으로 한 형태로 나타난다.

2. 맛있는 소스를 만드는 방법(주의 사항)

1) 좋은 맛의 육수(stock)를 만들어야 한다.

소스의 맛은 육수가 좌우한다. 육수는 표준조리법에 의해 정확한 양의 향신료, 야채, 고기, 소나 닭뼈를 넣고 찬물로 은근히 끓여야 한다. 센 불로 거품, 기름제거도 없이 육수를 만들었을 때 육수의 맛이 엉망인 경우에 얻어지는 소스의 맛은 본래의 맛과 완전히 다른 맛이 되게 된다. 좋은 육수는 정확한 양, 정성 그 두 가지라고 할 수가 있다.

2) 신선한 식재료와 풍부한 향신료의 사용이 중요하다.

소스에 사용되는 식재료는 신선하고 좋은 것을 사용해야 좋은 소스를 얻을 수 있다. 만약 소스에 사용된 식재료가 신선하지 않고 오래된 것, 낮은 가격의 재료라고 했을 때 좋은 소스는 결코 얻을 수 없다.

3) 표준요리법에 의해 소스가 만들어져야 한다.

요리사가 주관적으로 재료의 양 조절, 요리방법을 달리하면 맛의 유지가 어렵고 재고관리나 생산성에도 비능률적이 된다. 또한 요리의 표준분량은 표준요리법에 의해 작업이 이루어져야 고객에게 일정한 수준의 양과 맛, 모양을 제공할 수 있다.

4) 숙련된 요리기술이 필요하다.

소스를 잘 만들려면 요리기술이 필요하다. 특히 불 조절에 신경을 써야 한다. 불 조절이 요리 전체에 커다란 영향을 미칠 수 있다.

5) 소스를 만드는데 기물 선정이 중요하다.

소스를 만드는데 있어 냄비나 기구의 크기나 두께에 따라 맛과 향이 달라질 수 있다.

6) 조리원리를 잘 이해해야 한다.

7) 관능검사를 통한 염도, 당도 기준치를 설정한다. 